

POURSUITE D'ETUDES

Le BUT est une licence professionnelle qui vise à l'insertion professionnelle et permet également des poursuites d'études en écoles d'ingénieur et en master.

Le parcours SAB est le parcours de BUT Génie Biologique privilégié pour l'admission à l'Esitech (école d'ingénieurs de l'Université de Rouen Normandie).

DEBOUCHES

Insertion professionnelle :

Les technicien-ne-s supérieur-e-s pourront évoluer :

- dans le domaine de la production alimentaire, pharmaceutique ou encore cosmétique
- dans les laboratoires de contrôle qualité
- en laboratoire de recherche et développement dans le domaine alimentaire ou de bioproduits
- dans les services qualité des bio-industries

CONTACT MIO



L'équipe de la Mission Information-Orientation informe et conseille sur les parcours de formation.

Tél. : 02 32 76 93 73 • mio@univ-rouen.fr

www.univ-rouen.fr/mio

CONTACT CFCA

L'ensemble des formations proposées à l'université de Rouen Normandie sont **accessibles en formation continue aux personnes ayant interrompu leurs études.**

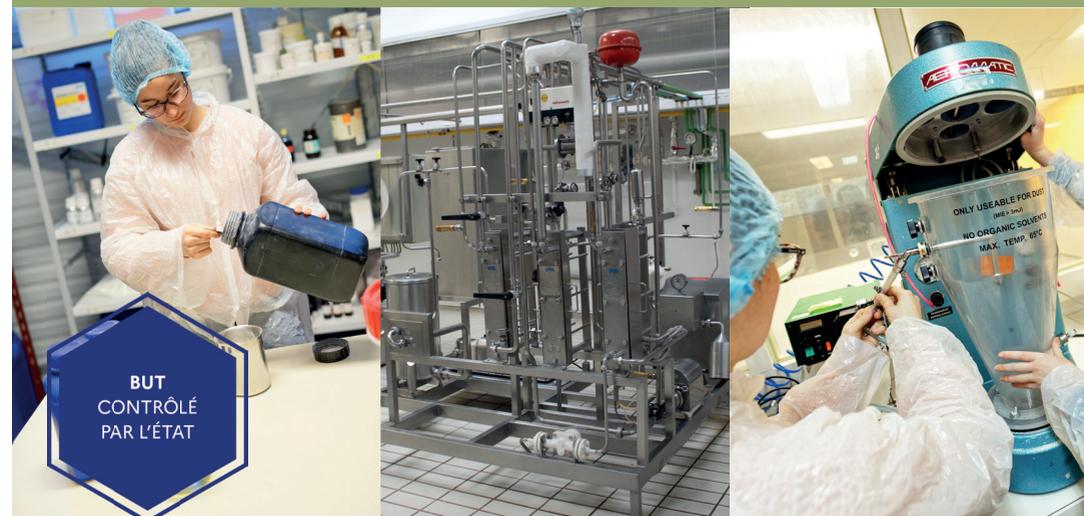
Contact :

02 35 14 60 76
evreux.fc@univ-rouen.fr
alternance@univ-rouen.fr
<http://cfa-cfc.univ-rouen.fr>

Génie Biologique

Bachelor Universitaire de Technologie

Parcours Sciences de l'aliment et biotechnologie



BUT
CONTRÔLÉ
PAR L'ÉTAT

CONTACTS PEDAGOGIQUES

Campus universitaire d'Évreux
Institut Universitaire de Technologie d'Évreux
Site de Navarre - 55 rue saint germain - 27000 Evreux

gb.iutevreux@univ-rouen.fr
02.32.29.15.45
<http://iutevreux.univ-rouen.fr/>

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le B.U.T. Génie Biologique parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie (SAB) forme des technicien-ne-s supérieur-e-s ayant un large spectre de connaissances et de compétences en biologie, biochimie et physico-chimie alimentaire, technologie alimentaire, microbiologie alimentaire, techniques analytiques, analyses de données, technologie pharmaceutique, analyse sensorielle.

Ce parcours forme des techniciens supérieurs, des assistants ingénieurs, des chefs de projet ou d'équipe dans les domaines très variés de l'agroalimentaire, la pharmaceutique, la cosmétique, les biotechnologies.. Polyvalent, le diplômé du B.U.T SAB prend en charge des missions diverses en production, qualité, analyses ou recherche et développement.

Campus Évreux
Institut Universitaire de Technologie d'Évreux
Site de Navarre - 55 rue saint germain - 27000 Evreux
gb.iutevreux@univ-rouen.fr
02.32.29.15.45
iutevreux.univ-rouen.fr



UNIVERSITÉ DE ROUEN NORMANDIE

IUT d'Évreux

55 Rue Saint-Germain - CS 40486 - 27004 - Evreux cedex

02 32 29 15 00

helpetu.univ-rouen.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Formation ouverte aux bacs généraux (de préférence avec 2 spécialités scientifiques en terminale) et technologiques (principalement STL mais aussi STAV ou STI2D selon les profils), accessible également en formation continue.

Compétences attendues :

- Avoir un intérêt pour les manipulations pratiques en particulier en biologie et chimie/biochimie,
- Savoir mobiliser ses connaissances pour répondre à une résolution de problème,
- Savoir élaborer un raisonnement structuré et adapté à une situation scientifique.

Candidature 1ère année sur www.parcoursup.fr
2ème et 3ème année candidature sur e-candidat

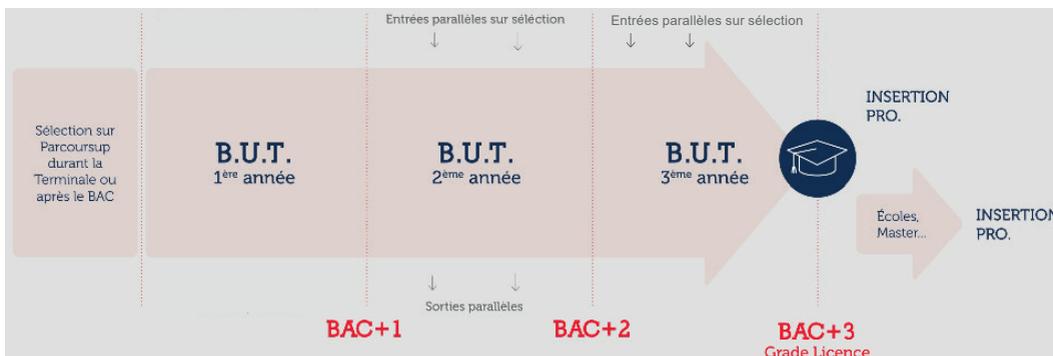
DUREE GLOBALE DE LA FORMATION

Grade de Licence obtenu en 3 ans (180 ECTS)

- 2000 heures de formation.
- 600 heures de projet.

La pédagogie par projet est un apprentissage actif interdisciplinaire qui permet à l'étudiant d'aborder des tâches pratiques et collaboratives en lien avec des situations réelles complexes.

LE B.U.T



COMPETENCES VISEES

- Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie
- Expérimenter pour le Génie Biologique
- Animer le management de la qualité, de l'hygiène, de la sécurité et de l'environnement en industries alimentaires et biotechnologiques
- Organiser la production des aliments et des biomolécules
- Innover en science de l'aliment et biotechnologie

RYTHME DE LA FORMATION

Stages :

Stage Obligatoire de 24 à 26 semaines

2ème année : 8 à 10 semaines

3ème année : 16 semaines

(ou formation en alternance possible)

ALTERNANCE A PARTIR DE LA 3e ANNEE

PROGRAMME

Analyser	Expérimenter	Animer	Produire	Innover
Niveau 1 Réaliser des analyses	Niveau 1 Observer la variation d'un phénomène biologique	Niveau 1 Mettre en oeuvre la réglementation pour assurer la sécurité des aliments et des bioproduits	Niveau 1 Appréhender l'environnement de production	
Niveau 2 Réaliser des analyses avancées	Niveau 2 Expérimenter pour comprendre une problématique scientifique	Niveau 2 Assurer la qualité dans un contexte de production alimentaire ou de bioproduction	Niveau 2 Produire des aliments et des biomolécules	Niveau 1 Participer à un projet d'innovation alimentaire ou biotechnologique
	Niveau 3 Mener une démarche scientifique intégrative	Niveau 3 Adapter les démarches QHSE dans un contexte alimentaire ou biotechnologique	Niveau 3 Piloter la production dans un environnement d'industries alimentaires et de bioproduits	Niveau 2 Participer au développement d'un projet d'innovation alimentaire ou biotechnologique

METHODES MOBILISEES

Les modalités pédagogiques :

- 60% de Travaux dirigés (TD)
- 40% de Travaux pratiques (TP)

Pédagogie basée sur une Approche Par Compétences (APC) avec notamment des Situations d'Apprentissage et d'Évaluation (SAE) afin de se rapprocher au plus près du milieu professionnel).

SPECIFICITE A EVREUX

- Une équipe pédagogique composée d'enseignants-chercheurs, d'enseignants et d'intervenants professionnels non universitaires.
- Une participation régulière (et des succès !) à divers concours en innovation alimentaire au niveau régional et national.

MODALITES D'EVALUATION

Contrôle continu des connaissances :

Ces évaluations peuvent prendre des formes variées (écrits et ou oraux, travaux de groupe, rapports / mémoires...).

Mise en place d'accompagnements spécifiques : étudiants en situation de handicap, sportifs de haut niveau, artistes de haut niveau, étudiants salariés.

- Une ouverture aux technologies pharmaceutiques ou cosmétiques pour une insertion possible dans le domaine de la production de médicaments et produits cosmétiques.
- Des halles technologiques de pointe.